PRZ

Mezcla de clarificantes proteicos y minerales

CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE VINOS TINTOS

CARACTERÍSTICAS

- Los vinos tintos necesitan generalmente un tratamiento con **P.R.Z.** cuando provienen de una vendimia de baja o mediana calidad, de vino escurrido, o de primer prensado. Su clarificación es mucho más difícil, pero no imposible. Su contenido en coloides, procedentes de la uva, presenta una concentración media.
- En la degustación, estos vinos presentan una astringencia marcada tanto en ataque como al final de la degustación. El fin de boca es muy seco.
- Las notas de ligera amargura y puntos herbáceos también son eliminados mediante el uso de **P.R.Z.**
- **P.R.Z.** actúa solo. No es necesario añadir auxiliares de floculación tales como tanino o gel de sílice.

RESULTADOS

- Para vinos presentando estas caractetisticas, es indeniable que **PRZ** tiene una acción positiva.
- L'associacion colas proteiquas y minerales permite :
  - la flexibilidad des los vinos
  - La reducción de l'astringencia
  - l'éliminación de los taninos duros
  - Permite el restablecimiento de l'harmonia de los vinos desequilibrados.

DOSIFICACIÓN

- De 20 a 100 g. por hL, o más, en función de las correcciones que se deseen efectuar en el vino a tratar.
- Efectuar antes ensayos de laboratorio.

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

MODO DE EMPLEO

- Preparar previamente una suspensión líquida a razón de **100 g de P.R.Z.** por litro de agua.
- Utilizar agua a 40ºC. Respetar esta temperatura.
- Agitar durante 15 minutos (la disolución es sólo parcial)
- Dejar hinchar durante 1 hora.
- Agitar nuevamente. Utilizar la suspensión líquida el mismo día de su preparación.
- Añadir con la ayuda de un DOSACOL sobre la totalidad del volumen a tratar.
- Proceder al descube y al filtrado del vino una vez formados y depositados los posos.

PRESENTACIONES

- Bolsas de plástico selladas: 1kg – caja de 20 x 1kg.
- Sacos de plástico sellados : 5kg – caja de 4 x 5 kg.

CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase original, lleno, sin abrir y en perfecto estado, en un lugar limpio, seco, sin olores y resguardado de la luz.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriomente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Estàn indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usario del complimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propriedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.